

Neue Verpackungsgröße!

Sassella-Dessertpasta



Neue Form!



Agnolotti al cioccolato Frische Eierteigware mit Schokoladen-Füllung

War das Menü auch noch so lecker – was bleibt dem Gast in Erinnerung? Richtig, das Dessert! Gäste erwarten mehr als „nur“ Geschmack. Gefragt sind fantasievolle Kreationen, ein verführerisches Ganzes. Hier unser Vorschlag für ein „Fest der Sinne“: Agnolotti al cioccolato. Die intensiv nach Schokolade schmeckenden Nudeln sind gefüllt mit einer Mischung aus Ricotta und weißer Schokolade. Sie werden 5 – 6 Minuten in kochendem Wasser gegart und mit einer Fruchtsauce, Beeren oder Eis serviert. Für ein Dessert empfehlen wir 3 – 4 Agnolotti pro Person.

Artikel-Nr. 14098
Verpackungseinheit
8 x 250 g = 2 kg im Karton
Haltbarkeit: 6 Wochen



Jetzt bestellen unter Telefon: 02226 9293-0